

Les produits forestiers non-ligneux appartiennent-ils au passé ?

Outre le bois, la forêt fournit une large gamme de produits non ligneux : viande de chasse, plantes de cueillette, résine, champignons, truffes, baies et fruits secs, miel, semences forestières, liège (forêt méditerranéenne), etc., qui ont une valeur marchande. Ces produits forestiers non-ligneux (PFNL) ont dans l'histoire joué un rôle significatif dans l'économie rurale locale ; aux produits déjà cités, s'ajoutaient la litière pour les animaux domestiques collectée en forêt ou encore la récolte de feuillage pour les nourrir. Quelle est l'importance socio-économique actuelle de ces PNFL ? Ont-ils un avenir ?

Les produits forestiers non ligneux : de quoi s'agit-il ?

Selon la définition de la FAO (1999), « les PFNL sont des produits d'origine biologique autres que le bois issus des forêts semi-naturelles ou plantées, des espaces boisés et des arbres hors forêt ». Ils peuvent provenir des arbres, de la végétation du sous-étage, des champignons ou des animaux. Bien évidemment, la nature de ces PFNL et leur importance économique en valeur absolue, ou relative par rapport à la production de bois, varient grandement selon les éco-régions considérées. En région méditerranéenne par exemple, leur valeur peut être très supérieure à celle des produits ligneux.



Figure 1. Divers PFNL : de gauche à droite : Pignons graines de pin parasol - Cèpe en forêt - Miel
(source : COST FP1203)

Les PFNL dérivés des arbres sont les feuillages pour la décoration, ou encore les écorces utilisées comme « mulch » en jardinage. Le liège reste important dans la péninsule ibérique, principalement au Portugal, mais sa production a considérablement régressé en France. Les résines, collectées par scarification (gemma) des pins (maritime, d'Alep et même sylvestre) ont disparu en France, mais un renouveau du gemmage du pin maritime semble s'opérer en Aquitaine. On peut citer également les exemples du sirop d'érable (Canada) ou du xylitol (c. fiche 4.09) issu de la sève de bouleau (Scandinavie). Les fruits, principalement les châtaignes ont encore localement (Corse) une certaine importance pour l'alimentation animale, et même humaine. Les pignons, provenant du pin parasol, sont les graines comestibles de conifères les plus connues. Enfin, l'exportation de litière extraite des forêts, très appauvrissante pour la fertilité du sol, est aujourd'hui heureusement une pratique abandonnée.

Les PNFL issus de la végétation du sous-étage sont multiples. Ce sont les baies : myrtilles, framboises, ou encore noisettes par exemple, et un certain nombre de plantes médicinales. La production fourragère d'espaces forestiers plus ou moins ouverts demeure une pratique encore active dans certaines régions françaises (Jura.). Le sylvo-pastoralisme fait l'objet d'un regain d'intérêt notamment dans le sud de la France, dans une perspective de gestion intégrée de l'espace et de prévention des incendies de forêt.

Les **champignons**, présents dans quasiment toutes les forêts françaises, sont certainement les PFNL les plus populaires et appréciés d'un très large public. Champions des champignons, les **truffes**, principalement la truffe noire, dite «truffe du Périgord» sont en majorité produites dans des «truffières» plantées.

Les **PFNL d'origine animale** sont essentiellement constitués par la **viande de chasse** (venaison) qui est le plus souvent autoconsommée. Toutefois la location de forêts pour la chasse, associée à un service de loisirs, génère des revenus pour les propriétaires publics et privés. Le **miel** produit en forêt donne lieu à des circuits commerciaux importants.

Les PNFL : quels atouts et quelles limites ?

Les PFNL peuvent apporter des compléments significatifs de revenu au propriétaire là où la production ligneuse est l'objectif premier. Ils peuvent même constituer l'objectif principal de gestion surtout dans les régions où la production de bois est économiquement marginale, et là où leur valeur économique excède celle du bois. On peut en trouver des exemples très convaincants avec la production de champignons en forêt dans des pays voisins, Italie et Espagne. Dans ce dernier pays, des guides de sylviculture ont même été mis au point pour optimiser la production de champignons..

L'importance des PFNL ne peut se réduire à leur seule valeur économique car ils apportent également un supplément de services majeurs. Ainsi, l'exploitation des subéraies contribue à l'aménagement du territoire et la défense des forêts contre l'incendie. Autre exemple, les champignons forestiers comestibles et la truffe constituent avec les racines des arbres des mycorhizes impliquées dans l'alimentation hydrique et minérale des arbres. Ou encore : les abeilles mellifères ont un rôle essentiel dans le maintien de la biodiversité végétale par le biais de la pollinisation. Sur le plan social, certaines cueillettes ont un aspect récréatif évident. Enfin dans nombre de régions en France et en Europe, les PFNL ont une importante valeur culturelle.

Dans le contexte de la transition vers une économie plus «verte» et d'une gestion forestière réellement multifonctionnelle, les PFNL ont donc des **atouts** réels. Ils présentent cependant quelques **handicaps**. Le premier constat est que nombre de PFNL dépendent d'opérations de collecte coûteuses en main d'oeuvre. Les changements socio-économiques intervenus depuis plusieurs décennies avec l'augmentation du coût du travail ont entraîné un déclin important de certains produits (liège) voire un abandon de certains autres (résine). Par ailleurs, on observe pour certains produits (champignons, miel) des récoltes très fluctuantes dans le temps et dans l'espace en quantité et qualité, du fait des variations climatiques annuelles. Ceci rend d'ailleurs l'évaluation des quantités récoltées et de leur valeur souvent malaisée, de même qu'une filière de valorisation durable. Enfin le bénéfice que peut espérer retirer le propriétaire de ses produits est souvent obéré par des récoltes «sauvages» transgressant le droit de propriété, comme par exemple la cueillette de champignons.



Figure 2. *Le «diamant noir»
Tuber melanosporum*



Figure 3. *Subéraie après levée du liège*

Source : ISA

Focus sur quelques PNFL et leur importance socio-économique en France

Les **suberaies ou forêts de chêne liège** françaises en production sont situées principalement dans quatre départements : Corse, Var, Pyrénées-Orientales et Landes. Évaluées autour de 710 tonnes (soit 0,2 millions d'euros) par an au niveau national, les quantités de liège récoltées ont subi un déclin marqué qui s'est accéléré dans la dernière décennie, à la fois pour des raisons conjoncturelles (problèmes phytosanitaires dans le Var, difficultés avec le foncier privé en Corse...) et économiques (baisse de la demande en liège dans le secteur bouchonnier, stocks importants, prix d'achat faibles pour le rebut). En l'absence d'animations foncières actives de la part d'organisations professionnelles, la tendance est plutôt à l'abandon de la ressource. La valeur sur pied a diminué dans les mêmes proportions que les volumes exploités. Cependant, la filière liège est en train de se restructurer avec le soutien des industriels locaux comme on peut le voir dans le Var ou dans les Pyrénées Orientales.

La production de **miel forestier** commercialisé se situe autour de 6 000 tonnes (soit en valeur autour de 30 millions d'euros) en année moyenne soit 30% du miel récolté en France. La moitié est du miel d'acacia et 30% est du miel de châtaignier. La production est soumise à de fortes variations, liées notamment aux conditions météorologiques : elle peut être nulle certaines années, notamment pour le miel de sapin. La mortalité générale anormalement élevée des abeilles constatée ces dernières années affecte peu la production de miel forestier. La valeur totale du miel forestier est de l'ordre de 30 millions

d'euros par an ; son prix unitaire augmente du fait de la diminution de la production de miel d'autres origines. Les miels de sapin et de callune sont les plus recherchés avec une valeur «vente en gros» de 6 à 7 euros/kg. (Source: IGN/IGD 2010)



Figure 4. Pucerons se nourrissant sur des aiguilles de sapin. L'abeille butineuse récolte le miellat excrété par les pucerons et tombé sur les aiguilles au moyen de sa trompe, le transporte dans son jabot jusqu'à la ruche où elle le remet à une abeille de l'intérieur. Des sécrétions y sont alors ajoutées et il est épaissi. Le miel de sapin des Vosges est protégé par une AOP (source : CRDP Strasbourg)

Les données concernant la récolte des **champignons forestiers** sont à la fois mal documentées et anciennes. On sait que quantités récoltées montrent de fortes variations annuelles en réponse à la variabilité climatique. Les grandes régions productrices sont le Massif central, le Périgord, le Nord-Est et le Sud-Ouest où l'on trouve les champignons les plus appréciés : cèpe, girolle, chanterelle, trompette, morille, pied de mouton, lactaire, coulemelle, amanite (comestible), mousseron, etc. La consommation française excède fortement la récolte et fait donc appel à des importations (notamment de l'Europe de l'Est), ce qui constitue une opportunité pour la culture de champignons forestiers en France. Les seules données disponibles concernent la **truffe**. Après un déclin continu, la production de truffes est stabilisée et même en légère augmentation, du fait de l'entrée en production de truffières plantées. Sur les 60 tonnes produites annuellement, 6 tonnes seulement sont récoltées en forêt, principalement *T. uncinatum* dite truffe de Bourgogne pour une valeur commercialisée est estimée de 1,8 millions d'euros pour la campagne 2013-2014.



Figure 5. Girolles en forêt

Les récoltes de **plantes de cueillette en forêt** sont très mal documentées en quantité et en valeur, en raison de la faible organisation du secteur et du caractère marginal de ces productions. Les plantes concernées sont très diverses : lichens (parfumerie et cosmétique), feuillage de petit houx et mousses (décoration), rhizome de petit houx (pharmacie), feuillage et rameaux de ciste (parfumerie), myrtilles (cosmétique, pharmacie), bractées foliacées et fleurs de tilleuls, feuilles de frêne.. De nombreuses autres espèces font l'objet de récoltes mais à un niveau beaucoup plus faible : sapin (bourgeons), pin sylvestre (bourgeons et rameaux), myrte (rameaux feuillés), buis (feuillage), aubépine (feuilles et fleurs), bouleau blanc (feuilles, écorce, sève), etc., etc.

La quantité de **venaison issue de la chasse** a beaucoup augmenté, pour approcher 29 000 tonnes soit 262 millions d'euros (équivalent prix du marché et dont 80% serait autoconsommés), reflétant l'accroissement de la réalisation des plans de chasse ajustés à une expansion démographique des grands ongulés. Le sanglier en représente les deux tiers, le reste étant fourni par le cerf et le chevreuil. La venaison est le plus souvent autoconsommée.



Figure 6. Chevreuil
(Source ONF)

La **chasse génère aussi des revenus** pour les propriétaires : état, collectivités locales ou privés, estimés au total à 90 millions d'euros. En métropole, 1,75 million d'hectares de **forêts domaniales** sont loués pour la chasse, soit 4 % du territoire chassé (plaines et bois), et ouverts à environ 100 000 chasseurs (7% du nombre total de permis). Différents modes de chasse y sont pratiqués : chasse à tir, individuelle (chasse à l'approche ou à l'affût) ou collective (battue ou poussée), et chasse à courre (grands massifs domaniaux). Presque tous les lots de chasse y sont loués par adjudication publique, les autres par locations amiables et licences. En **forêt des collectivités**, le droit de chasse, rarement mis en réserve, est attribué par bail (adjudication, appel d'offre, amiable ou encore écrit ou verbal), ou incorporation à une association communale de chasse agréée (ACCA). Les recettes générées dépendent des choix retenus (parfois nulles en cas de mise à disposition gratuite). En **forêt privée**, 15% de la surface (soit 1,4 millions d'hectares) seraient loués, pour un total estimé de 44 millions d'euros. Ceci concerne 2% des propriétaires parmi ceux possédant plus de 70 hectares de forêt. 56% des propriétaires (soit 45 % de la surface de la forêt privée) apportent de manière volontaire ou obligatoire leur forêt à une association communale ou intercommunale de chasse agréée (ACCA). 36% des propriétaires privés (34 % des surfaces) se réservent l'usage exclusif de la chasse ou l'offre gratuitement à un tiers.

Ce qu'il faut retenir

- Les produits forestiers non ligneux sont de nature très variée et constituent pour la plupart des marchés de niche
- Leur valeur annuelle est de l'ordre de 100 millions d'euros, soit 6% de la valeur des bois ronds commercialisés
- Les PNFL ont cependant une importance locale et leur exploitation contribue à la fourniture d'autres services
- Certains PNFL peuvent se développer par un meilleur contrôle des récoltes «sauvages» et un recours accru à la labellisation (AOP)

Note : les informations présentées dans cette fiche sont essentiellement tirées de l'ouvrage : les indicateurs de gestion durable des forêts françaises métropolitaines (IGN/IGD, 2015)